

LIETUVOS RINKOJE PARDUODAMOS KIAULIENOS NUGARINĖS KAI KURIŲ RODIKLIŲ PALYGINIMAS

Galina Garmienė, Ina Jasutienė, Gintarė Zaborskienė, Aldona Miežalienė,
Gitana Alenčikienė, Inga Miliauskienė

KTU Maisto institutas, Taikos pr. 92, LT-51180 Kaunas, el. paštas: testlab@lmai.lt, +370 37 31 23 93

Santrauka. Darbo tikslas – išanalizuoti Lietuvos rinkoje parduodamos skirtingų šalių kiaulienos nugarinės kokybės rodiklius. Tirti kiaulienos nugarinės (*M. longissimus dorsi*) mėginiai, kurių kilmės šalys – Lietuva, Lenkija, Vokietija. Mėginiai atsitiktinai atrinkti prekybos centruose ir standartiniais metodais nustatyti jų cheminiai, technologiniai bei jusliniai rodikliai.

Lenkijos ir Vokietijos kiaulienos mėginiuose vyravo trumpos grandinės riebalų rūgštys, tokios kaip lauro, miristino, palmitino (C₁₂-C₁₆). Lenkiškoje mėsoje nustatyta daugiau lakiųjų riebalų rūgščių. Tyrimai neįrodė žalios mėsos kokybinio išskirtinumo priklausomai nuo kilmės šalies, nes nerasta skirtumų tarp baltymų, baltymų be kolageno ir jungiamojo audinio kiekio žalioje mėsoje, virimo ir defrostavimo nuostolių. Palyginus mėginių spalvos charakteristikas, nustatyta, kad žalios mėsos šviesumas L* nesiskyrė, spalvingumo koordinatė a* didžiausia buvo lenkiškų mėginių, koordinatė b* mažiausia lietuviškų mėginių. Virti vokiškos nugarinės mėginiai buvo šviesiausi.

Juslinės lietuviškos ir vokiškos mėsos savybės nesiskyrė ($p < 0,05$). Tuo tarpu lenkiškos nugarinės mėginiai buvo intensyvesnės spalvos ir sultingesni nei lietuviški. Instrumentinė tekstūros analizė parodė, kad lietuviškos kiaulienos nugarinės mėsa buvo labiau rišli ir tãmpri nei įvežtinės.

Raktažodžiai: kiaulienos nugarinė, kilmės šalis, cheminė sudėtis, technologinės savybės, juslinės savybės, tekstūra, priimtumas.